

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc



Doit-on encore présenter le cru En Remilly tant celui-ci rayonne depuis longtemps maintenant, au côté des Murgers des Dents de Chien, comme un porte-étendard de ce que le finage de Saint-Aubin produit de plus précieux : de grands blancs verticaux, complexes et intensément minéraux.

Joseph a la chance d'y exploiter trois petites parcelles, sur des secteurs bien distincts, lui permettant de révéler dans cette magnifique cuvée toute la complexité de ce fameux Premier Cru. L'une se situe sur le plateau et surplombe la zone des Grands Crus, à quelques dizaines de mètres du Montrachet. Ici, les sols sont minces et assez riches en oxydes de fer. La seconde occupe une position un peu plus basse sur le coteau, en direction de la route, et regarde du côté de Chassagne-Montrachet.

La troisième enfin se situe sur l'excellent secteur des Cortons qui doit son nom aux vieilles sélections massales en provenance du Grand Cru éponyme, plantées jadis dans ce secteur et qui se sont fort bien acclimatées à ce terroir pierreux mais assez frais. Les vignes ont une quarantaine d'années en moyenne : un âge respectable qui leur a permis de s'imprégner en profondeur de l'identité des terroirs d'En Remilly.

En 2023, Joseph a démarré les vendanges ici, par un temps très chaud en ce mois de septembre. Après une vinification sans intrant et un élevage d'un an en demi-muids suivi d'un passage en cuves de 3 mois supplémentaires, ce Saint-Aubin En Remilly offre aujourd'hui la quintessence d'expression de ce grand terroir calcaire et d'un millésime lumineux, à la fois gourmand et plein d'énergie.

Dès le premier nez, on perçoit la parfaite maturité du fruit : Joseph a su aller chercher sur ce millésime un supplément de charme et de douceur qui s'équilibre à merveille avec cette sensation d'énergie fuselée et pénétrante typique de Remilly. Des notes de suc de violette, de bonbon à la menthe, de pêche blanche et de jus de poire se marient avec des nuances subtiles et fraîches d'agrumes, autour du citron jaune, de la mandarine et du pamplemousse, mais aussi des parfums aériens plus anisés, entre cerfeuil, aneth et estragon. L'énergie du kiwi s'acoquine avec un fruit plus jaune, évoquant quelques fruits à noyau juteux. Tandis que de fines touches de poivre blanc, de réglisse et de poudre de gingembre flottent dans l'air. Une note subtile de fleurs blanches épanouies s'accompagne d'une touche crémeuse délicate, témoin d'un élevage aussi discret que raffiné. A l'aération prolongée, l'empreinte

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pierreuse gagne en intensité, sur des notes plus fumées de silex frotté.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où le vin déploie sa matière texturée mais incroyablement vibrante, "croustillante" même pour reprendre les lots très justes de Joseph. Un jus porté par l'énergie acidulée des agrumes et un grain pierreux accrocheur. Le fruit se pare désormais d'une dimension saline stimulante. La roche n'en finit pas d'infuser le fruit, nous faisant saliver de longues secondes. Les agrumes, orange sanguine et citron en tête, et la rhubarbe confite s'accompagnent d'une excitante note de poivre Sichuan, un peu florale et mentholée. Long, incroyablement sapide, voici un superbe représentant de ce cru phare de l'appellation Saint-Aubin, sur un grand millésime. Un des très grands vins d'une collection 2023 décidément au sommet.

Idéal, jeune, sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles, une sole grillée au beurre citronnée servie avec gnocchis ou purée de pommes de terre ou un bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises. Plus tard, on pourra aisément aller vers le turbot rôti au beurre blanc, suivi, en fin de repas, d'un Mont d'Or bien crémeux.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Charmeur, intense : suc de violette, bonbon à la menthe, pêche blanche, jus de poire, citron jaune, pamplemousse, mandarine, cerfeuil, aneth, kiwi, estragon, poivre blanc, poudre de gingembre, fleurs blanches, touche crémeuse subtile.

Bouche : Matière charnue, texturée mais souple et dynamique, portée par l'énergie acidulée des agrumes et un grain pierreux accrocheur. Dimension saline salivante. Les agrumes et la rhubarbe confite relevés de saveurs de poivre Sichuan. Longue finale sapide.

Accords mets-vins : Jeune, langoustines flambées avec des girolles, sole grillée au beurre citronnée avec des gnocchis ou une purée de pommes de terre, bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises. Plus tard, turbot rôti au beurre blanc. En fin de repas, un Mont d'Or.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques